Un ciclo di cene in abbinamento allo champagne Drappier

drappier-69bf7a62

Un’occasione imperdibile, anzi quattro, per tutti gli appassionati di champagne: il ristorante champagneria Quartino DiVino di Ovada (AL) ha organizzato un ciclo di quattro cene con quattro Chef e menu pensati in abbinamento allo Champagne Drappier Carte d’Or,una delle maison più antiche di Francia,proposto nella bottiglia Mathusalem, l’esclusiva magnum da 6 litri. L’evento è organizzato in collaborazione con Partesa, distributore in esclusiva per l’Italia della maison francese.

In una delle quattro cene (data da confermare) è atteso Michel Drappier, erede della famiglia che, dal 1979, cura la vinificazione dello Champagne. Una grande maison, le cui vigne, oggi, ricoprono53 ettari di proprietà e 40 appartenenti a viticoltori conferitori che usufruiscono del controllo agronomico dell'azienda Drappier.

partesa-vino**Le quattro serate**

Giovedì **7 luglio**, prima cena con lo Chef Giovanni Benzo del Ristorante Belsoggiorno di Cremolino (AL) che presenta un menu dal titolo: “Gran fritto Piemontese”. Il **14 luglio** è la volta della Chef Cinzia Natali, patron del “Quartino DiVino” che propone “I crudi di pesce”. Giovedì **21 luglio**, arriva la Chef Franca del Ristorante Mosé di Celle Ligure (SV) con un menu alla scoperta del “Pesce nella cucina ligure”. Ultimo appuntamento, giovedì **28 luglio**, con lo Chef Fabrizio Rebollini del Ristorante Belvedere di Cantalupo Ligure (AL), con il trittico “Stoccafisso, Baccalà e Merluzzo”.

Tutti i menu sono proposti a 35€ a persona, bevande escluse. In abbinamento è possibile richiedere un calice di Champagne Drappier Carte d’Or, una brocca o l’intera magnum.

Per maggiori info e prenotazioni tavoli:
Quartino DiVino Champagneria
Via Roma 23

15076
OVADA (AL)
tel. 0143 381155 - info@quartinodivino.it

Per ulteriori informazioni: www.partesa.it